



HÖTEL

knoblauch

WILLKOMMEN DAHEIM...

Unser Küchenteam unter der Leitung von Matthias Müller und Adrian Johnson freut sich darauf, Sie in ansprechender Atmosphäre gemeinsam mit unserem motivierten Serviceteam verwöhnen zu dürfen.

In der vielfältigen Speisekarte ist für jeden Geschmack etwas dabei – neben einem Streifzug durchs Schwabenländle entführen wir Sie auch in ferne Länder. Eine echte Bereicherung sind unsere leckeren veganen Gerichte – einfach mal probieren! Wir achten auf regionale Produzenten und kurze Lieferwege.

UMBESTELLUNG | SONDERWÜNSCHE

Bei Umbestellungen oder für zusätzliche Teller berechnen wir jeweils 2,- €.

MITNAHME VON SPEISEN

Gebühr für Verpackungsmaterial zur Mitnahme von Speisen: 1,- €

TERRASSEN-ÖFFNUNGSZEIT IM SOMMER

Sonntag - Donnerstag bis 22.00 Uhr, Freitag und Samstag bis 23.00 Uhr

KENNZEICHNUNG



vegetarisch



vegan



hoher CO₂-Abdruck (s. letzte Seite)

ALLERGENE

Eine Allergenen-Dokumentation können Sie gerne bei unserem Personal anfordern.

WIFI / WLAN



NACHHALTIG & REGIONAL

Auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden Sie unsere regionalen Partner sowie die unterstützten Projekte zur Kompensation des CO₂-Ausstoßes unseres Restaurants.

LASSEN SIE ES SICH BEWUSST GUT GEHEN!

Genussvolle Stunden wünschen

Familie Knoblauch und das ganze Team



APÉRITIFS

SPECIALS

Baden Cremant Brut

Sektkellerei Reinecker | Baden | Auggen (7)

0,10 l 6,50 €

Aperol Spritz

4cl Aperol | Sekt | Soda | Orange (1,6,7)

0,25 l 8,00 €

Hugo

Sekt | Holundersirup | Soda | Minze | Limette (7)

0,25 l 8,00 €

Porto Tonic

5cl Portwein weiß | Fevertree Tonic | Soda | Orange (6,7)

0,25 l 8,50 €

Lillet Wild Berry

4cl Lillet Blanc | Schweppes Russian Wild Berry | Soda | Beeren (7)

0,25 l 8,50 €

Purple Gin

3cl London Dry Gin | Schwarzer Holundersirup | Bitter Lemon | Soda | Limette (6)

0,25 l 8,50 €

KLASSIKER

Campari

mit Orangensaft oder Soda (1)

5 cl 6,50 €

Sherry Sandeman

medium dry (7)

5 cl 4,50 €

Martini

bianco (7)

5 cl 4,50 €

Portwein Tawny 10years DO Rot

Quinta Ervamoira (7)

5 cl 5,50 €

ALKOHOLFREI

Glas alkoholfreier Sekt 0,0% (7)

0,10 l 5,00 €

Handcrafted Cider alkoholfrei

Birne | Apfel | Quitte | on Ice | Der Stotz Hof - Markdorf | max 0,2% Vol. (7)

0,25 l 5,50 €
0,75 l 16,00 €

Schwarzer Holunderspritzer

Schwarzer Holundersirup | Bitter Lemon | Soda | Limette (6)

0,25 l 6,50 €

Dolce Zero

Martini Vibrante | Sekt 0,0% | Soda | Zitronensaft | Orange (1,3,7)

0,25 l 6,50 €

Spicy Crodino

Crodino | Ginger Beer | Soda | Limette (1,6)

0,25 l 6,50 €

BIERE VON DER BRAUEREI LEIBINGER AUS RAVENSBURG

Helles vom Fass	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Radler süß oder sauer	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Hefeweizen hell vom Fass	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Hefeweizen leicht oder dunkel			0,50 l	4,50 €

BIERE VON DER BRAUEREI CLEMENS HÄRLE AUS LEUTKIRCH

Bio-Landzüngle vom Fass süffig & weich	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Bio-Natur-Pils vom Fass fein & herb	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Bio Freies Gold < 0,5 % würzig & frisch	0,33 l	3,50 €		

... die grüne Brauerei aus dem Allgäu – Regional & Nachhaltig

WEITERE BIERE

Ocean Beer Lager „drink for the ocean“	0,33 l	3,50 €		
Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei vom Fass	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Farny Kristallweizen			0,50 l	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Karaffe Tafelwasser mit Kohlensäure, gekühlt	0,50 l	4,00 €	1,00 l	5,50 €
Karaffe Tafelwasser still, gekühlt	0,50 l	4,00 €	1,00 l	5,50 €
Zitronenlimonade (3)	0,30 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €
Coca Cola (1,2)	0,30 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €
Coca Cola Light (1,4,5)	0,30 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €
Paulaner Orangenlimonade (1,3,5)	0,33 l	3,50 €		
Paulaner Spezi (1,2,3,5)	0,33 l	3,50 €		
Schweppes Bitter Lemon (6), Wild Berry, Ginger Ale	0,30 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €
Fever Tree Tonic Water (6)	0,20 l	3,50 €		

SÄFTE

Apfelsaft (naturtrüb), Orangensaft, roter Traubensaft, Multivitaminsaft schwarzer Johannisbeerennektar	0,30 l	3,50 €	0,40 l	5,00 €
Saftschorle	0,30 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €

BIO-KAFFEE VON KABO- KAFFEE AUS ÜBERLINGEN

Tasse Kaffee (2)	3,50 €
Portion Kaffee (2)	5,00 €
Espresso (2)	3,00 €
Doppelter Espresso (2)	4,50 €
Cappuccino, Milchkaffee (2)	4,50 €

HEISSGETRÄNKE

Latte Macchiato (2)	5,00 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Glas Tee (diverse Sorten)	3,50 €
Portion Tee (diverse Sorten)	5,00 €
Tee mit Rum	6,50 €

... Gerne servieren wir Ihr Heißgetränk vegan mit Haferdrink oder entkoffeiniert.

OFFENE WEINE

WEISSWEIN (7)

Meersburger Grauburgunder Qualitätswein, trocken Staatsweingut Meersburg Bodensee Baden <i>Ausschank aus der 0,75l Flasche</i>	0,25 l	8,50 €
Meersburger Müller-Thurgau Qualitätswein, trocken Staatsweingut Meersburg Bodensee Baden	0,25 l	8,00 €
Meersburger Müller-Thurgau Qualitätswein, halbtrocken Staatsweingut Meersburg Bodensee Baden	0,25 l	8,00 €
Durbacher Klingelberger Riesling Qualitätswein, trocken Weingut Durbach Ortenau Baden	0,25 l	8,00 €

ROTWEIN (7)

Meersburger Spätburgunder Qualitätswein, trocken Staatsweingut Meersburg Bodensee Baden	0,25 l	8,00 €
Meersburger Spätburgunder Qualitätswein, halbtrocken Staatsweingut Meersburg Bodensee Baden	0,25 l	8,00 €
Primitivo MERIDI IGT Apulien Italien	0,25 l	8,00 €
Tempranillo ENATE DO Bodegas Enate Somontano Spanien <i>Ausschank aus der 0,75l Flasche</i>	0,25 l	9,00 €

ROSÉWEIN (7)

Hagnauer Sonnenufer Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken Winzerverein Hagnau Bodensee Baden	0,25 l	7,50 €
Clauß Rosé trocken Nack Bodensee Baden	0,25 l	8,00 €

WEINSCHORLE (7)

Weiß Weißherbst <u>oder</u> Rosé Rot mit Qualitätswein und Tafelwasser/Limonade	0,25 l	5,50 €
---	--------	--------

VORSPEISEN

KRAFTBRÜHE

Kräuterflädle | Brätknödel | klare Brühe

7 €

VORSPEISENSALAT

Bodensee-Salate | Brot

Bärlauch-Hausdressing oder veganes Thousand-Island-Dressing (leicht pikant)

8 €

VITELLO TONNATO

Kalb | Thunfisch | Kapern

als Vorspeise 17 €

als Hauptgang 25 €

Vitello Tonnato ist ein aus dem Piemont stammender Antipasto, bei dem dünn aufgeschnittenes kaltes Kalbsfleisch mit einer leckeren Thunfischsauce überzogen wird.

SALATVARIATIONEN

GROSSER GEMISCHTER SALATTeller

14 €

Alle Salate werden mit Bärlauch-Hausdressing oder veganem Thousand-Island-Dressing (leicht pikant) und Brot serviert.

mit hausgemachter Pilz-Duxelles Maultasche | Weißweinsauce

Vegan mit Thousand-Island-Dressing **VEGAN**

21 €

mit gebratenem Ziegenkäse im Filoteig | Honig | karamellisierte Walnuss 

21 €

mit gebratenen Maultaschen von der Metzgerei Buchmann | Rotwein-Jus

21 €

mit geschnetzelter Putenbrust | Champignons | Knoblauch

23 €

mit gebratenen Fischfilets (nach Tagesangebot)

27 €

Für jede Umbestellung oder zusätzliche Teller berechnen wir 2,- €.

Für jede Umverpackung für mitgenommene Speisen berechnen wir 1,- €.

SCHWÄBISCH & FLEISCH

ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE

Bergkäse | Schmelzzwiebeln

15 €

*Seit über 400 Jahren gehören Spätzle zum Küchenheiligtum Schwabens.
Bei uns werden Sie selbstverständlich noch in Handarbeit hergestellt.*

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“

Steakhouse-Pommes | Zitrone

23 €

Die Pommes-Gewürzmischung beinhaltet Knoblauch.

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKLE

hausgemachte Spätzle | Gemüse garnitur | Rotwein-Jus

25 €

*Schweinebäckchen haben eine lange Tradition. Früher wurden sie an Schlachttagen gekocht und dann zusammen mit Kesselfleisch und Würsten serviert.
Zwischenzeitlich eher unbekannt haben sie wieder den Weg in die gehobene Küche gefunden.*

SCHWABENTELLER

Schweinefilet | Maultäschle | Kässpätzle | Schmelzzwiebeln | Rotwein-Jus

25 €

Ein Gericht der schwäbischen Küche, das auf keiner Karte in der Region fehlen darf.

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Kässpätzle | Schmelzzwiebeln | Rotwein-Jus

200 g

33 €

Wir ergänzen den Rostbraten vom Weiderind mit handgeschabten Spätzle und einer mit viel Zeit und Liebe hergestellten Sauce.

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND

Steakhouse-Pommes | Tex-Mex Salsa | Chimichurri

200 g

33 €

Die Pommes-Gewürzmischung beinhaltet Knoblauch.

Für jede Umbestellung oder zusätzliche Teller berechnen wir 2,- €.

Für jede Umverpackung für mitgenommene Speisen berechnen wir 1,- €.

FISCH, LEICHTES & VEGANES

HAUSGEMACHTE VEGANE MAULTASCHEN

VEGAN

gefüllt mit Pilz-Duxelles

Marktgemüse | Bärlauchsauce

23 €

PIKANTES ROTES THAI CURRY

Ananas | Litschis | Erbsenauberginen | crunchy Bio-Tofu | Duftreis

VEGAN

23 €

Ananas | Litschis | Erbsenauberginen | Putenbrust | Duftreis

24 €

Erbsenauberginen sind die hellgrünen und etwa erbsengroßen Früchte des Poka-Strauchs, auch Türkenbeere genannt. In der thailändischen Küche werden sie in Curries verwendet, für den knackigen, frischen und leicht bitteren Geschmack.

GEBRATENES LACHSFILET



Kräuterkruste | Gemüsefregola | Tomatenpesto

27 €

VESPER

HERZHAFTER WURSTSALAT

Gewürzgurken | Tomaten | Zwiebelringe

15 €

SCHWEIZER WURSTSALAT

Gewürzgurken | Tomaten | Zwiebelringe | Emmentaler

16 €

HALB & HALB

Saurer Käs´ | Wurstsalat | Schwarzwurst | Gewürzgurken | Zwiebelringe

16 €

Alle Vespergerichte werden mit frischem Brot serviert.

Für jede Umbestellung oder zusätzliche Teller berechnen wir 2,- €.

Für jede Umverpackung für mitgenommene Speisen berechnen wir 1,- €.

DESSERT

KUGEL EIS

Walnuss | Erdbeere | Vanille | Schokolade | weißer Kaffee
mit Sahne

je Kugel 2 €
Aufpreis 1 €

AFFOGATO

Espresso | Vanilleeis oder weißes Kaffeeeis

5 €

SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE

Zimt & Zucker | Vanilleeis | Sahne

9 €

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

weißes Kaffeeeis

9 €

DESSERTVARIATION

Lassen Sie sich überraschen!

Klein – 3 Leckereien 9 €
Groß – 5 Leckereien 12 €

passend zu Ihrem Dessert...

PORTWEIN TAWNY 10YEARS DO rot

Quinta Ervamoira

5cl 5,50 €

RON CENTENARIO GRAN RESERVA 25 YO

Costa Rica

4cl 14 €

Für jede Umbestellung oder zusätzliche Teller berechnen wir 2,- €.

Für jede Umverpackung für mitgenommene Speisen berechnen wir 1,- €.